

## ALE2

- Gęstość **15 BLG**
- ABV **6.2 %**
- IBU ---
- SRM **11.9**
- Styl **American Pale Ale**

### Rozmiar warki

- Oczekiwana ilość gotowego piwa **20 L**
- Straty z fermentacji **5 %**
- Rozmiar ze stratami z fermentacji **22 L**
- Czas gotowania **60 min**
- Szybkość odparowywania **5 %/h**
- Ilość gotowanej brzezki **24.1 L**

### Surowce fermentujące

Typ	Nazwa	Ilość	Ekstrakcja	EBC
Płynny ekstrakt	Bruntal jasny	1.7 kg (37.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal Pale Ale	1.7 kg (37.8%)	80 %	35
Płynny ekstrakt	Bruntal ekstrakt słodowy pszeniczny	0.8 kg (17.8%)	80 %	30
Cukier	Cukier trzcinowy	0.3 kg (6.7%)	90 %	5

### Drożdże

Nazwa	Typ	Forma	Ilość	Laboratorium
S-04	Ale	Gęstwa	30 ml	---

### Dodatki

Typ	Nazwa	Ilość	Użyto do	Czas
Czynnik do wody	Chlorek wapnia	15 g	Gotowanie	60 min
Czynnik do wody	CaSO4	10 g	Gotowanie	60 min
Inne	Platki owsiane	150 g	Gotowanie	20 min